СОГЛАСОВАНО
на общем собрании
МБДОУ «Детский сад №1 «Зама»
«09» февраля 2015 г.

Сайпулаева Таус Юсуповна

Подписан: Сайпулаева Таус Юсуповна
DN: C=RU, OU=Заведующий, O="МБДОУ ""Детский сад № 1 ""Зама""", CN=Сайпулаева Таус Юсуповна, E=udo-027@mail.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2023.03.16 19:20:30+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.3

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №1 «Зама»
_____ Т.Ю. Сайпулаева
Приказ № 20-24
от «09» февраля 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в ДОУ

1. Общее положение

1.1 Положение об организации питания воспитанников, посещающих Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 1 «Зама» с.Энгель-Юрт Гудермесского муниципального района», реализующую основную образовательную программу дошкольного образования (далее по тексту Учреждение).

1.2. В соответствии с ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ответственность за организацию питания несет руководитель учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /работники пищеблока, заведующий хозяйством, заведующий хозяйством, старший воспитатель, педагоги.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Учреждения.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники получают четырехразовое сбалансированное питание.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, Роспотребнадзора и утвержденного заведующим ДОУ.

Сканировано с CamScanner

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждения.

2.5. Приготовление блюд строго по утвержденным технологическим картам данного меню.

2.6. Ответственность за организацию питания детей в Учреждении возлагается на старшую медицинскую сестру.

2.7. Прием пищи проводится строго по графику утвержденным заведующим ДОУ.

2.8. Для детей в возрасте от 2 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;

2.9. Меню-требование утверждается заведующим ДОУ для утверждения, накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующей ДОУ, запрещается.

2.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ медицинской сестрой диетической составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню- раскладке не допускаются.

2.13. Медицинская сестра диетическая должна:

- контролировать качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы;

-ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей;

-ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов;

Сканировано с CamScanner

-ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии в составе: заведующего, медицинской сестры диетической и повара.

2.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, стоимости дневного рациона. Меню заверяется заведующим ДОУ.

2.15. Медицинская сестра диетическая обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.16. Объем приготовленной пиши должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.17. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медицинской сестры диетической, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.18. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, кладовщику разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность заведующий хозяйством детского сада и представитель поставщика.

Получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо.

Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.

2.19. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- контрольное блюдо;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объёмов;
- медицинскую аптечку.

Сканировано с CamScanner

2.20. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;

Сканировано с CamScanner

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Контроль за организацией питания в Учреждении

4.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

4.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

4.3. Комиссией по питанию совместно с ответственным за организацию питания разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.

Сканировано с CamScanner